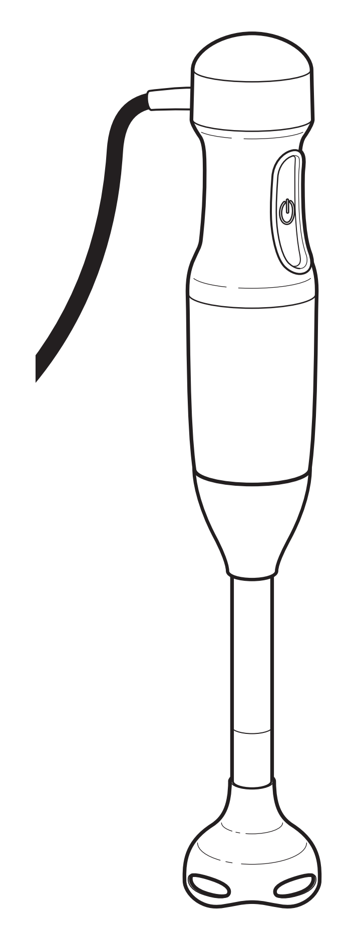
KitchenAid



Model 5KHB2571

Table des matières

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :



Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.



Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne posez pas le corps, le cordon d'alimentation ou la fiche électrique du mixeur plongeant dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Veillez à fixer correctement l'adaptateur du hachoir avant de mettre l'appareil en marche.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
12. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
13. Quand vous mixez des liquides, en particulier s'ils sont brûlants, utilisez un récipient de grande hauteur ou répartissez-les en petites quantités pour limiter les éclaboussures.
14. Gardez les mains et les ustensiles en dehors du récipient pendant que vous mixez pour éviter les risques de blessures graves ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée uniquement lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement.
15. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
16. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Tension : 220-240 volts
Fréquence : 50/60 Hertz
Puissance : 180 Watts

REMARQUE : si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

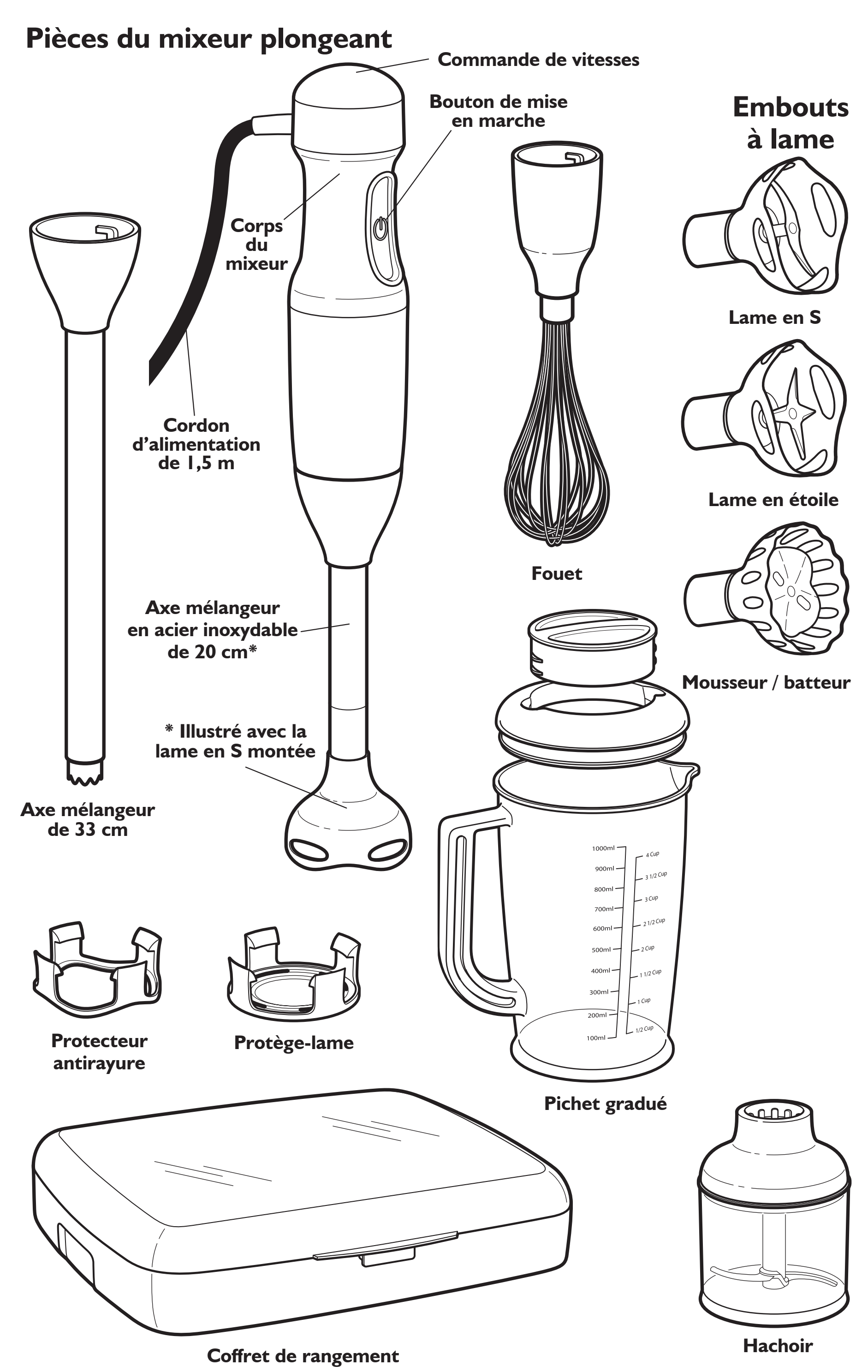
Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Pièces du mixeur plongeant



Caractéristiques du mixeur plongeant

Commande de vitesses
Les 5 vitesses permettent une montée graduelle en puissance et un contrôle parfait du résultat, quelque soit le type de préparation (purées, boissons, soupes...).

Bouton de mise en marche
Activez le mixeur plongeant en appuyant sur le bouton de mise en marche et en le maintenant enfoncé durant le mélange. Pour arrêter de mixer, il suffit de relâcher le bouton.

Corps du mixeur
Celui-ci est doté d'une poignée ergonomique antidérapante.

Moteur puissant à haut rendement (non illustré)
Le mixeur plongeant est doté d'un moteur à Courant Direct qui offre une grande puissance de mixage, tout en étant résistant et silencieux.

Cordon d'alimentation de 1,5 m
La longueur du cordon d'alimentation vous permet de déplacer facilement le mixeur plongeant sur la surface de cuisson ou la zone de travail. Qui plus est, sa forme arrondie, sans rainures, garantit un nettoyage aisé. L'attache en silicone fournie simplifie par ailleurs son rangement.

Axe mélangeur en acier inoxydable à verrouillage par simple rotation
Pour fixer l'axe au corps du mixeur, faites-le tourner légèrement, et il se verrouille automatiquement. Les lames en acier inoxydable sont recouvertes par un embout pour éviter les éclaboussures durant le mélange.

Fouet
Cet accessoire est idéal pour battre les blancs d'oeufs en neige et faire de la crème fouettée.

Hachoir
Cet accessoire est idéal pour hacher de petites quantités d'aliments, telles que des herbes, des noix et des légumes. Le hachoir se compose d'un bol, d'une lame et d'un adaptateur spécifique. Son bol est doté d'une base antidérapante pour une grande stabilité pendant le hachage.

Pichet gradué
Ce pichet sans BPA d'une capacité de 1 litre est muni d'une poignée très pratique et d'un couvercle anti-éclaboussures.

Embouts à lame
Grâce aux trois embouts à lame interchangeables, vous avez toujours sous la main l'outil qu'il vous faut quelle que soit la tâche à réaliser : piler de la glace, hacher de la viande cuite ou encore faire mousser du lait.

Protecteur antirayure
Fixez le protecteur antirayure sur les embouts à lame interchangeables pour protéger vos casseroles, poêles et autre matériel culinaire pendant l'utilisation.

Protège-lame
Fixez le protège-lame sur les embouts à lame interchangeables pour éviter que les lames ne s'endommagent lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

Coffret de rangement
Ce coffret permet de ranger et de protéger vos accessoires.

Guide des accessoires

Accessoires	Utilisation recommandée
Lame en S	**Mixer et piler** Smoothies, milk-shakes, légumes cuits, soupes, sauces, glace, aliments pour bébé, glaçage, glace pilée
Lame en étoile	**Couper et émincer** Viande cuite, sauce de viande, coulis de fruits, émincés
Mousseur / batteur	**Faire mousser et mélanger** Lait (pour mousse de lait, cappuccino, etc.), pâte à gâteau, pâte à crêpes et pâte à muffins
Fouet	**Fouetter et émulsifier** Blancs d'œufs, crème fouettée, mayonnaise, vinaigrette, mousse, sauce hollandaise et pudding
Hachoir	**Hacher** Légumes, parmesan, noix, cacahuètes, sauces, œufs durs, panure, fines herbes, viande cuite, sauce de viande, coulis de fruits, émincés

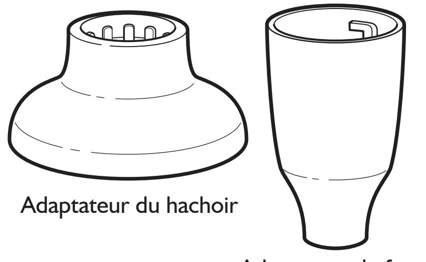
Assemblage de votre mixeur plongeant

Avant d'utiliser le mixeur plongeant KitchenAid pour la première fois, essuyez le corps du mixeur et les adaptateurs d'accessoires à l'aide d'un chiffon propre et humide pour ôter la saleté et les poussières. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergents corrosifs.

REMARQUE : n'immergez pas le corps du mixeur et les adaptateurs dans l'eau.

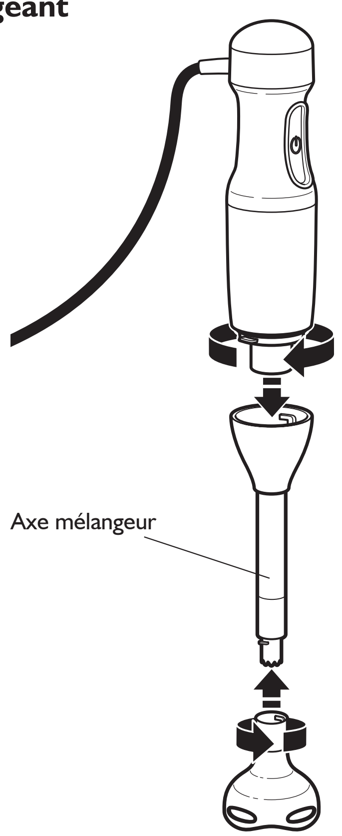
Séchez-les ensuite au moyen d'un chiffon doux. Nettoyez les accessoires et ustensiles à la main ou placez-les au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. Séchez le tout soigneusement.

REMARQUE : veillez à toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale avant d'installer ou de retirer des accessoires.



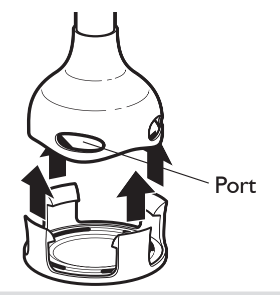
Adaptateur du hachoir

Adaptateur du fouet



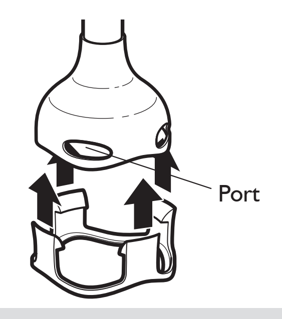
Pour plus d'informations sur la fixation ou le retrait de l'adaptateur du hachoir, reportez-vous à la section « Utilisation de l'accessoire hachoir ».

Protège-lame
Le protège-lame se fixe facilement à l'embout à lame pour protéger les lames pendant que le mixeur plongeant n'est pas utilisé.



REMARQUE : veillez à ce que le protège-lame soit fixé avec les clips de montage positionnés entre les ports des embouts à lame.

Protecteur antirayure
Le protecteur antirayure se fixe aux différents embouts à lame fournis pour protéger le mixeur plongeant et les casseroles, poêles et autre matériel culinaire.

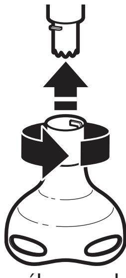


REMARQUE : veillez à ce que le protecteur antirayure soit fixé avec les clips de montage positionnés entre les ports des embouts à lame.

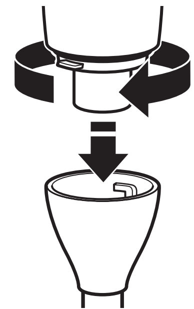
Utilisation de l'axe mélangeur

Utilisez l'axe mélangeur avec l'un des trois embouts à lame pour réaliser des smoothies, des milk-shakes, de la soupe, du glaçage et des aliments pour bébé, ainsi que pour mixer les légumes cuits.

1. Insérez l'axe mélangeur dans un embout à lame (reportez-vous à la section « Guide des accessoires ») et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



2. Insérez l'axe mélangeur dans le corps du mixeur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

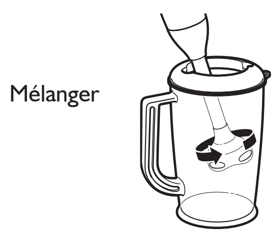


3. Branchez le cordon électrique dans une prise murale.
4. Réglez le mixeur plongeant sur la vitesse 1. Ajustez la vitesse en faisant tourner la commande de vitesses située en haut de l'appareil.
5. Insérez le mixeur plongeant dans le mélange.

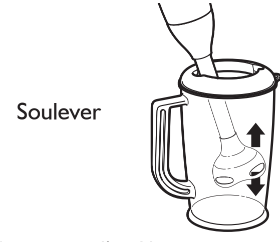
REMARQUE : le mixeur plongeant ne doit pas être immergé au-delà de la hauteur de l'accessoire utilisé. Les liquides ne doivent pas dépasser le raccord entre l'axe mélangeur et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.

6. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le mixeur plongeant.
7. Dès que vous avez fini de mixer, relâchez le bouton de mise en marche puis ôtez le mixeur du mélange.
8. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

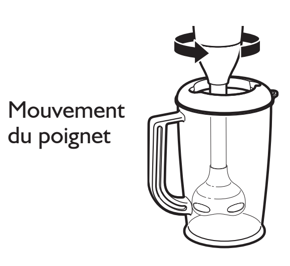
Après y avoir fixé l'axe mélangeur, insérez le mixeur plongeant de côté dans le pichet contenant les ingrédients. À l'aide de votre main libre, couvrez la partie supérieure du pichet pour qu'il reste plus stable et pour empêcher les projections. N'oubliez pas d'arrêter le mixeur avant de le retirer du pichet afin d'éviter les éclaboussures.



Posez momentanément le mixeur plongeant dans le fond du pichet, puis maintenez-le de côté et soulevez-le contre la paroi du pichet. À mesure que vous faites remonter le mixeur plongeant, vous remarquerez que les ingrédients situés au bas du pichet sont entraînés vers le haut. Dès qu'ils ne le sont plus, enfoncez à nouveau le mixeur plongeant au bas du pichet et répétez le processus jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

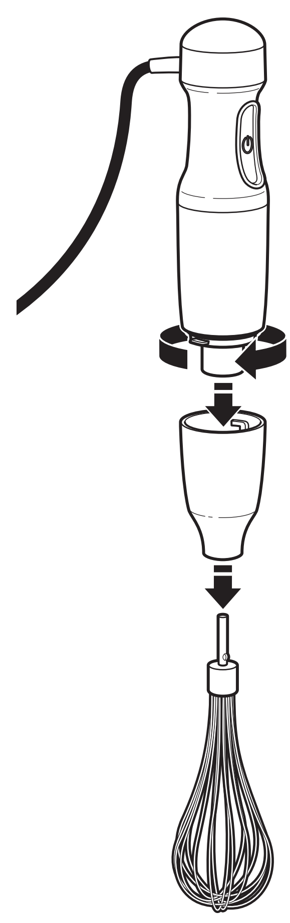


Au moyen d'un léger mouvement circulaire du poignet, soulevez délicatement le mixeur plongeant et laissez-le retomber dans les ingrédients. Laissez le déplacement de votre poignet et le poids du mixeur faire tout le travail.



Utilisation du fouet

Utilisez le fouet pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs, mixer les crèmes instantanées, la vinaigrette et la mousse, ou pour faire une mayonnaise.



1. Insérez le fouet dans son adaptateur.
2. Insérez l'adaptateur du fouet dans le corps du mixeur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche. L'adaptateur règle automatiquement le fouet à la plage de vitesses adaptée pour fouetter les ingrédients.
3. Branchez le cordon électrique dans une prise murale.
4. Démarrez le mixeur plongeant sur la vitesse 1. Ajustez la vitesse en faisant tourner la commande de vitesses située en haut de l'appareil.
5. Insérez le mixeur plongeant dans le mélange.

Le fouet en acier inoxydable peut rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs ; évitez de l'utiliser dans du matériel culinaire antiadhésif.

REMARQUE : le mixeur plongeant ne doit pas être immergé au-delà de la hauteur de l'accessoire utilisé. Les liquides ne doivent pas dépasser le raccord entre l'adaptateur du fouet et le corps du mixeur. N'immergez pas le corps du mixeur dans des liquides ou d'autres mélanges.

Pour éviter les projections et éclaboussures, utilisez le fouet dans une casserole ou un récipient profond.

6. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le mixeur plongeant.
7. Dès que vous avez fini de fouetter, relâchez le bouton de mise en marche puis ôtez le mixeur du mélange.
8. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

Utilisation du hachoir

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

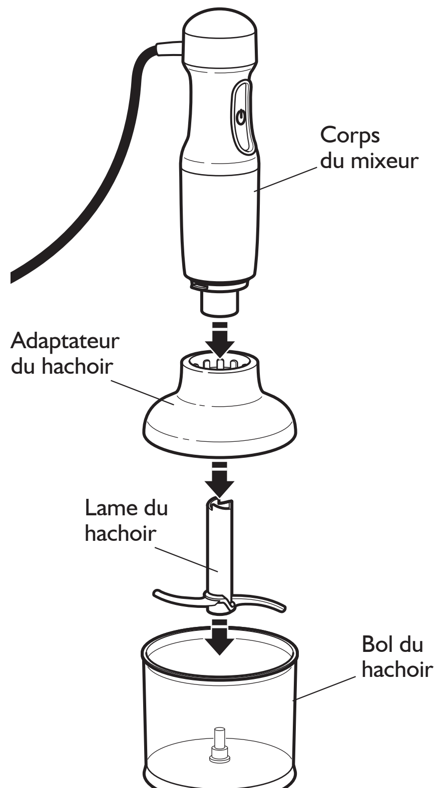
Manipulez les lames avec précaution.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures.

Utilisez le hachoir pour hacher de petites quantités d'ingrédients tels que viande cuite, fromage, légumes, herbes, biscottes, pain et noix.

1. Insérez la lame du hachoir dans le bol du hachoir.
2. Ajoutez de petites quantités d'ingrédients dans le bol.
3. Fixez l'adaptateur du hachoir au bol du hachoir.

REMARQUE : pour fixer l'adaptateur du hachoir au bol du hachoir, insérez-le à la verticale. N'essayez pas de le visser sur le bol.



4. Placez le corps du mixeur sur l'adaptateur du hachoir, en les alignant bien pour les assembler.
5. Maintenez le corps du mixeur d'une main et le bol du hachoir de l'autre pendant le fonctionnement du mixeur.



6. Appuyez sur le bouton de mise en marche pour activer le mixeur plongeant. Pour des résultats optimaux, donnez des impulsions en appuyant et en relâchant le bouton de mise en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
7. Une fois les ingrédients correctement hachés, relâchez le bouton de mise en marche.
8. Retirez le corps du mixeur de l'adaptateur du hachoir.

REMARQUE : pour retirer l'adaptateur du hachoir du bol du hachoir, soulevez-le à la verticale. N'essayez pas de le dévisser du bol.

9. Débranchez immédiatement l'appareil après utilisation, avant de retirer l'accessoire ou de changer d'accessoire.

Guide d'utilisation du hachoir				
Ingrédient	**Quantité**	**Préparation**	**Vitesse**	**Temps***
Viandes	200 g	Coupez la viande en petits cubes de 2 cm de côté.	5	15 secondes
Amandes / Noix	200 g	Placez les cerneaux de noix ou les amandes entières.	3	25 secondes
Ail	10 à 12 gousses	Placez les gousses entières.	3	15 secondes
Oignons	100 g	Coupez-les en quartiers.	3	15 secondes
Fromage	100 g	Coupez des petits cubes de 1 cm de côté.	5	30 secondes
Œufs durs	2	Placez les œufs entiers.	4	3 impulsions
Carottes	200 g	Coupez les carottes de taille moyenne en quatre.	3	15 secondes
Herbes	50 g	Retirez les tiges.	4	15 secondes

*Les vitesses et les durées de transformation sont approximatives.
L'utilisation effective peut varier en fonction de la qualité des ingrédients et de la finesse de hachage souhaitée.

Conseils d'utilisation

- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux pour faciliter le mixage ou le hachage.
- Le mixeur plongeant est doté d'une protection thermique contre une éventuelle surchauffe du moteur. Si le mixeur s'arrête subitement en cours d'utilisation, débranchez-le et patientez 10 minutes pour qu'il se réinitialise automatiquement.
- Pour éviter les éclaboussures, insérez le mixeur plongeant dans le mélange avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche, puis relâchez ce dernier avant de retirer l'appareil du mélange.
- Si vous avez placé le mixeur dans une casserole sur une surface de cuisson, ôtez la casserole de l'élément chauffant afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
- Pour des résultats optimaux, maintenez le mixeur plongeant de côté et déplacez-le délicatement vers le haut et vers le bas dans le récipient.
- Pour éviter que les ingrédients ne débordent, laissez un espace suffisant dans le récipient pour permettre que le niveau de ceux-ci monte pendant l'utilisation du mixeur plongeant.
- Veillez à ce que le cordon du mixeur, du fait de sa longueur, ne soit pas en contact avec élément chauffant brûlant.
- Ne laissez pas le mixeur dans une casserole ou une poêle chaude sur la surface de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Afin de ne pas endommager les lames du mixeur ou du hachoir, ôtez toute partie dure de vos aliments, comme les noyaux ou les os.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour moudre des grains de café ou des épices dures comme de la noix de muscade. Ces ingrédients risquent d'endommager les lames.
- Ne placez jamais le pichet ou le bol du hachoir dans le four à micro-ondes.
- Le fouet en acier inoxydable peut rayer ou marquer les revêtements antiadhésifs ; évitez de l'utiliser dans du matériel culinaire antiadhésif.
- Pour éviter les projections, utilisez le fouet dans une casserole ou un récipient profond.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débranchez le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
2. Retirez les adaptateurs et les accessoires en les faisant pivoter (voir la section « Utilisation de votre mixeur plongeant »).
3. Nettoyez le corps du mixeur et les adaptateurs à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser du savon doux, mais surtout pas de détergents corrosifs.
4. Nettoyez le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis avec un chiffon humide. Séchez ensuite au moyen d'un chiffon doux.
5. Lavez l'adaptateur du hachoir et l'adaptateur du fouet à la main dans de l'eau chaude savonneuse.
6. Séchez l'axe mélangeur et les embouts à lame au moyen d'un chiffon doux.

REMARQUE : n'immergez pas le corps du mixeur et les adaptateurs dans l'eau.

Accessoires du mixeur plongeant

Nettoyez l'axe mélangeur, le pichet et son couvercle, le fouet, le bol du hachoir, les lames et le protecteur antirayure dans de l'eau chaude savonneuse, ou placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Séchez le tout soigneusement.

REMARQUE : ne placez pas les adaptateurs du fouet et du hachoir au lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET GARANTIE

Garantie du mixeur plongeant KitchenAid à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Australie et Nouvelle-Zélande : Pour le modèle 5KHB2571 : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du mixeur plongeant à toute autre fin que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Veuillez contacter le distributeur/revendeur auprès duquel l'appareil a été acheté pour connaître les coordonnées du Centre de service après-vente agréé KitchenAid le plus proche.

Service à la clientèle

N° vert gratuit pour la France :
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché du Luxembourg :
Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10
Fax: 032 475 10 19

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.

W10506678A

Specifications subject to change without notice.

07/12